68e Année, T. 136. N° 33-34 19-26 Aout 1951

no abs
Commonwealth Mycological Institute
4 September 1951 LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1500 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

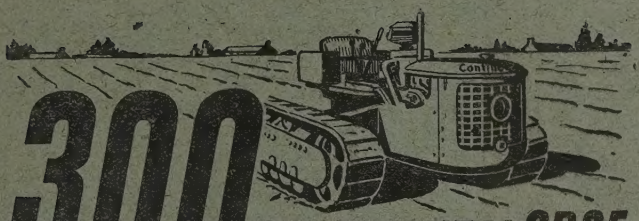
ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 59-76



300 CONTINENTAL CB25

en service dans le midi

300 *Viticulteurs définitivement équipés*

300 *Clients ignorant* **LA PANNE**

LA RÉPARATION COUTE PARFOIS PLUS CHER QUE L'ACHAT DU TRACTEUR

N'achetez qu'un tracteur ayant fait ses preuves

LE CB25 CONTINENTAL
ne coûte que son carburant

DOCUMENTATION GRATUITE H SUR DEMANDE

Ets RICHARD FRÈRES
19, Rue du Bourdonnais, LYON (Bureau 75-53)

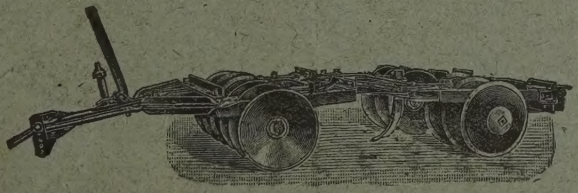
AGENCE GÉNÉRALE DU SUD-EST
J. BUNEL
Bureaux et Entrepôts : 104, Rue de la Loubière
MARSEILLE - TÉL. : GARIBALDI 34-48

MM PUBLICITÉ

Avignon, 77, route de Marseille, tél. 21-96

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TÉL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs. Peilles mécaniques

Demandez la brochure "La CULTURE PROFONDE sans retournement du sol par sous-solage" Edition 1950

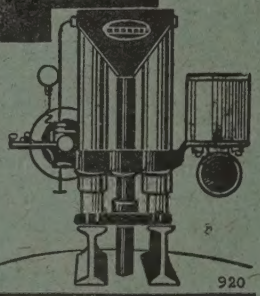
SERHYDRO

APPAREIL DE SERRAGE HYDRAULIQUE A LONGUE COURSE

S'ADAPTE SUR VIS DE PRESSOIR MÊME COURBÉE

A BRAS OU AU MOTEUR

NOMBREUSES RÉFÉRENCES



Ets SIMON FRÈRES
CHERBOURG

NOUVEAUTÉ

SERHYDRO

à pompe entièrement
en acier inoxydable
18x8

Sécurité de fonctionnement complète
Robustesse à toute épreuve
Extrême simplicité

■

La pompe « acier inoxydable » transforme les conditions d'emploi des appareils hydrauliques

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER LARGEMENT

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS
OU
LA POTASSE
DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :
SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
7, Rue de Logelbach - PARIS (17e)

Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1
MONTPELLIER (Hérault)

Une importante nouveauté dans la réalisation des appareils de serrage hydraulique

La pompe de compression entièrement en acier inoxydable 18/8

Les appareils de serrage hydraulique qui permettent de moderniser d'une façon rationnelle et économique les classiques pressoirs mécaniques connaissent une faveur sans cesse croissante.

Grâce à eux les possesseurs d'anciens pressoirs peuvent bénéficier à peu de frais des énormes avantages que procure la pression hydraulique, source d'un RENDEMENT ACCRU ET D'UNE SERIEUSE ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE.

A notre époque, il est plus convenable de voir dans une exploitation d'une certaine importance, 2 ou 3 personnes tirant pendant des heures sur la barre de serrage d'un pressoir, travail qui peut, avec un appareil hydraulique, être réalisé par un ENFANT (si la pompe de compression est actionnée à bras), ou par un MOTEUR DE 1/3 DE CV (si elle l'est électriquement).

Parmi les différentes solutions qui ont été proposées aux Agriculteurs, l'une connaît une faveur particulière surtout dans les régions où l'on produit DES VINS OU CIDRES DE QUALITÉ. C'est l'APPAREIL DE SERRAGE HYDRAULIQUE A LONGUE COURSE. Il réunit tous les avantages souhaitables et permet à l'utilisateur DE NE RIEN CHANGER A SES MÉTHODES DE FABRICATION TRADITIONNELLE. Il évite ainsi l'écueil rencontré par l'emploi des presses hydrauliques ou pressoirs à grand travail qui bouleversent les conditons de production et conduisent souvent à de sérieux déboires quant à la qualité des produits obtenus.

C'est également un appareil plus complet que le Vérin Hydraulique. Celui-ci DU FAIT DE SA PETITE COURSE (10 à 20 cm.) n'est qu'une amélioration imparfaite du pressoir à bras, car il oblige à de nombreuses manœuvres et ne peut généralement être actionné qu'à la main.

Au contraire l'appareil hydraulique à longue course assèche les marcs EN UNE SEULE PRESSÉE, par la simple manœuvre d'un commutateur électrique d'où maximum d'avantages : qualités des moûts obtenus identiques à celle des pressoirs traditionnels, rendement accru, économie importante de main-d'œuvre.

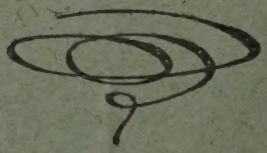
Un des appareils le plus représentatif de ce type est le SERHYDRO, très connu dans toutes les régions où l'on produit des VINS et CIDRES DE QUALITÉ. Il offre la particularité de s'adapter sur tous les pressoirs existants QUEL QUE SOIT L'ÉTAT DE LA VIS.

Cette année, les nouveaux modèles de SERHYDRO 1951, viennent d'être dotés d'un perfectionnement marquant sous forme d'une pompe de compression ENTIÈREMENT EXÉCUTÉE EN ACIER INOXYDABLE 18/8 USINÉE DANS LA MASSE. La pompe étant le cœur de l'appareil hydraulique, les Constructeurs de SERHYDRO se sont attachés depuis plusieurs années à rechercher un type de pompe exempt des aléas qu'entraînent généralement les pompes en métaux moulés qui s'avèrent parfois poreuses et se fêlent à l'usage, ou les pompes en acier ordinaire qui s'oxydent, se piquent et fonctionnent alors de façon irrégulière.

Leur nouvelle pompe 1951 apporte la solution parfaite de ce problème. C'est la conséquence des progrès réalisés ces dernières années dans l'utilisation de l'acier inoxydable et de la technique remarquable du travail de l'INOX acquise par cette FIRME également spécialisée dans la fabrication d'appareils de laiterie. PETIT CHEF-D'ŒUVRE TECHNIQUE qui confère aux SERHYDRO une régularité de marche complète et une sécurité de fonctionnement totale. La pompe INOX jointe aux avantages d'ensemble que possédait déjà cet appareil en fera certainement un outil très recherché des agriculteurs. Ceux-ci savent que pour leurs travaux de pressurage, il leur faut avant tout, des ENGINS ROBUSTES et sur LESQUELS ILS PEUVENT COMPTER EN TOUTES CIRCONSTANCES. Rester en panne de pressoir quand la vendange s'entasse ou que les pommes pourrissent, c'est non seulement connaître une gêne sérieuse dans la conduite du travail, mais c'est également souvent subir des pertes élevées.

Nos lecteurs intéressés par un matériel de pressurage moderne pourront obtenir une documentation complète et gratuite sur SERHYDRO SIMON A POMPE INOXYDABLE en se référant de notre journal auprès des ETS SIMON FRÈRES, N° 700, CHERBOURG, Spécialistes des matériels agricoles de qualité.

R. LANGLOIS.



Institut Œnologique de Champagne

Anciens Ets F. TELLE, Successeur de J. WEINMANN

3, Place Carnot, 16, Rue de la Fauvette

EPERNAY

Téléph. 312

VENDANGES 1951

Les meilleurs vins sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Pour y parvenir, utilisez :

- le **SULFIPHOSPHATE TELLE,** renfermant par litre : 200 grs d'anhydride sulfureux et 200 grs de phosphate biammonique purs.
- ou le **BISULFITE LIQUIDE TITRÉ WEINMANN,** renfermant par litre 250 grs d'anhydride sulfureux, ce qui correspond à 500 grs de métabisulfite de potasse de fabrication récente.
- puis les **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN,** ferments sélectionnés de grands crus, qui s'emploient directement sans préparation de levain.
- **ALBIGÈNE**
- **VÉGÉTAX**

  } Charbons de qualité pour le traitement des vins blancs.

- **PHOSPHATES COMPLETS** (phosphate monoammonique pur), pour activer la fermentation.

MÉTABISULFITE DE POTASSE, MÈCHES SOUFRÉES
MASTIC pour Fûts et Cuves, TONNYL pour le nettoyage de la futaille
MUSTIMÈTRES, APPAREILS DE LABORATOIRE

NOTICE VENDANGES, ADRESSÉE FRANCO SUR DEMANDE

réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation sûre
Volatile faible
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

68me Année — Nos 33-34 19-26 Aout 1951

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

N. D. L. R. — A nos lecteurs. 109
J. Branas. — Chronique. — Greffages à œil dormant (Mayorquine, Cadillac, etc.). 109
La Direction. — Conseil économique : M. J. Milhau. 113
Georges Bernon. — Un des aspects du mildiou en août 1951. 113
André, Charles, Lemineur, Michel, Orizet, Rivoire et Vedel. — Contributions à l'étude de la maturation du raisin *(suite)*. 114
Norbert Got. — Reflexions sur l'avenir de la vigne et du vin. 126
G. K.-L. et Taurignac. — Le Mirobolan. 131
Questions diverses. — Pierre Larue. — Insémination des vaches. . . 131
Partie officielle. — Décrets et le mouvements des vins en juillet. . . 312
Informations. — Salon international des vins. — Congrès pomologique de France. — Ecoles spécialisées. — Assemblée générale de la CEA, à Venise. 135
Bibliographie. — Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

A NOS LECTEURS...

Par suite de la fermeture annuelle pour Congés Payés de notre Imprimerie, l'impression et l'expédition du présent numéro ont été retardées de quelques jours.

Nous nous en excusons auprès de nos lecteurs.

N. D. L. R.

CHRONIQUE

GREFFAGES A ŒIL DORMANT
(Mayorquine, Cadillac, etc...)

Les greffages de cette sorte sont effectués à la fin de l'été, vers la fin du mois d'août et dans les premiers jours de septembre. A cette époque les vignes font une seconde croissance qui donne quelques petites feuilles dans les vignobles métropolitains et des rameaux d'une bonne longueur en Afrique du nord. Cette croissance automnale se manifeste également par la formation, dans les organes vivaces (tronc, bras, etc...), de tissus nouveaux grâce auxquels peuvent être obtenues la cicatrisation des plaies et la soudure entre greffon et sujet.

L'époque favorable aux greffages à œil dormant est déterminée par ce phénomène ; trop hâtive, elle impose, avant la réalisation effective de

la soudure, une conservation du greffon qui peut lui être fatale ; trop tardive elle doit correspondre à une trop faible activité des éléments de la greffe.

D'autres circonstances, qui tiennent au milieu, déterminent le moment favorable qui doit précéder, ici, les grandes pluies, souvent observées en septembre, à la suite desquelles le sol détrempé et le manque de chaleur créent des conditions défavorables au succès de l'opération.

Plus au sud, l'opération peut être probablement effectuée plus tardivement.

Cependant, ce thème, l'époque du greffage demanderait à être exposé dans son ensemble pour que toutes ses données apparaissent correctement.

*
**

Le sujet est un plant raciné en place depuis quelques mois ou davantage. Le greffon est prélevé sur un sarment en voie d'aoûtement et qui présente les caractères extérieurs des sarments aoûtés.

Le sujet peut être préparé de plusieurs façons, mais on ne doit pas le décapiter. La décapitation, qui concentre toute l'activité végétative sur l'assemblage (la soudure est très bonne), provoque le départ de l'œil du greffon : le jeune rameau qui naît ainsi ne s'aoûte pas avant l'hiver et il est détruit par le froid en dépit d'un buttage plus ou moins soigné. La base du rameau peut être parfois respectée et permettre un développement normal au printemps suivant, mais bien des motifs poussent à condamner cette façon de faire qui est cependant pratiquée dans certaines exploitations du Roussillon.

Sur les sujets non décapités, la végétation peut être traitée de plusieurs manières : elle peut être rognée plus ou moins sévèrement. Par pincée ou pas pincée du tout, elle continue à être l'exutoire de l'activité : c'est sur elle que se porte la croissance et non sur la soudure. De plus cette végétation absorbe beaucoup d'eau. Un rognage est donc nécessaire ; mais, trop sévère, il s'oppose à la formation de réserves suffisantes et devient nuisible. Pour fixer les idées, disons qu'il suffit de supprimer la moitié de la végétation du sujet, mais qu'il est indispensable de le faire.

Le greffon est prélevé comme il a été dit dans des conditions qui, semble-t-il, s'opposent à une longue conservation et à un transport à de grandes distances parce que ces sarments en voie d'aoûtement sont moins résistants à la dessiccation que les sarments tout-à-fait bien aoûtés. En réalité, avec des précautions que l'on devine, on peut conserver ce matériel : on lui fait même traverser la mer.

D'autre part, le prélèvement des sarments sur les souches-mères des greffons ne va pas sans dommages lorsque l'on demande à la même souche de fournir plusieurs sarments : on enlève ainsi des feuilles ce qui est l'équivalent d'une grêle, du mildiou, etc... Prélever les greffons dans sa propre vigne est encore possible ; les prélever dans la vigne d'autrui est une autre affaire. Or, c'est souvent nécessaire.

*
**

L'assemblage consiste à insérer le greffon sur la tige du sujet sans décapiter celui-ci : les greffes en placage du type *Mayorquine* et les greffes à fente oblique du type *Cadillac* peuvent être pratiquées.

La Mayorquine difficile à exécuter à la main, peut être faite avec une machine spéciale ; il est plus facile de faire à la main une demi-mayorquine, mais l'assemblage, plus commode et plus rapide, moins solide au début, ce qui n'a peut-être pas beaucoup d'importance, donne peut-être une soudure moins complète.

La Cadillac généralement pratiquée avec un greffon à un œil préparé comme pour un assemblage en fente pleine est d'exécution facile.

La place de l'assemblage est choisie au-dessus du niveau du sol pour qu'il soit possible en cas d'échec de reprendre la greffe en fente pleine, au printemps suivant.

On ligature et l'on butte... fortement. La butte doit durer tout l'hiver.

***

Dans ces conditions, la soudure s'effectue en automne, mais l'œil du greffon reste endormi. C'est ce qu'il faut obtenir.

***

Au printemps, au moment du départ de la végétation, la butte est démolie ; on a plusieurs façons de se rendre compte de l'état du greffon (pression sur l'œil, coupe tangentielle, p. e.).

Si le greffon est mort on décapite le sujet sous l'assemblage et l'on fait une greffe en fente pleine ou simple au niveau du sol.

Mais, s'il est vivant, on décapite au-dessus du greffon en laissant un onglet suffisant.

***

Les soins à donner doivent être soigneusement effectués.

Refaire la butte en couvrant l'œil du greffon de peu de terre parce qu'il va se développer rapidement ; planter un tuteur assez long qui sera nécessaire très tôt au palissage de la pousse du greffon.

Sevrer de bonne heure ; il faut couper les racines du greffon dès qu'elles se forment en débuttant et rebuttant chaque fois ; plusieurs sevrages sont nécessaires au cours de la première année. Palisser, sulfater, *rogner*, etc... Le reste va de soi.

***

Les *avantages* de ce procédé d'établissement du vignoble sur l'emploi des greffés-soudés et sur le greffage sur place à œil dormant, ont été maintes fois mis en évidence.

Le plus important est trouvé dans le développement précoce du greffon au cours de la première année ; une belle tige en découle ce qui facilite la formation et hâte la mise à fruit. La récolte de la troisième année (après la plantation) est déjà remarquable. C'est probablement cette possibilité qui pousse les praticiens vers cette méthode.

Les autres paraissent secondaires : possibilité de reprendre au printemps en greffage à œil poussant les assemblages manqués ce qui augmente les chances totales de reprise ; possibilité de choix du greffon sur des souches dont on voit la végétation ; travail à effectuer à une période creuse dans la série des travaux annuels ; etc... Tout cela est bien connu.

Ce qui l'est moins, ce sont *les causes d'insuccès*, qui ne sont pas négligeables.

Je passe sur les conséquences d'une production excessive qui, assez rares la deuxième année, sont fréquentes au cours de la troisième année : c'est la rançon d'une mise-à-fruit rapide sur de très jeunes plantes ; seuls, naturellement, les cépages fertiles se trouvent exposés à cet accident qui est donc caractérisé par la brunissure des feuilles, leur chute, l'absence d'amidon dans les parties vivaces, etc... Si la plante ne meurt pas, ce qui se voit au début de la quatrième année, tailler court. Les traces de cette secousse restent perceptibles pendant longtemps.

Je néglige les déplorables effets des sevrages trop tardifs : les greffons développent de nombreuses et fortes racines au cours de la deuxième année après la plantation, grâces auxquelles ils prennent une grande vigueur ; la soudure reste imparfaite et le sujet peut périr ; quand on supprime les racines qu'il porte le greffon meurt en se desséchant brusquement ; il peut aussi survivre, faiblement alimenté par un sujet affaibli à travers une soudure incomplète.

Mais il arrive que l'on observe un flétrissement brusque, partiel ou total, au cours de l'été alors que l'on croit avoir pris toute les précautions voulues pour éviter l'affranchissement du greffon. Les greffages d'Aramon, Carignan, sur Riparia-Berlandiéri, en particulier sur 5 BB, montrent cette sorte de folletage, parfois en proportion alarmante. Les jeunes souches forment sur le greffon un abondant tissu de soudure duquel émergent des racines. La soudure est souvent incomplète et les choses s'expliquent alors très bien.

Mais dans certains cas examinés, la soudure semble, sinon complète, du moins très suffisante ? M. Bernon pense que le feuillage très abondant du greffon exige beaucoup d'eau, beaucoup plus que celui d'un greffon mis en place au printemps, qui se développe plus tard. Le système radiculaire du jeune plant serait dans le premier cas, insuffisant pour alimenter une grande masse de feuillage. Le remède est alors un sévère rognage.

Il reste que le grand élan de la croissance du greffon a souvent pour cause un début d'affranchissement et que *le sevrage précoce est l'opération indispensable au succès*. Si le greffon ne se développe que grâce à son alimentation par les racines du porte-greffe et à travers la soudure, il ne peut probablement pas prendre ce développement exagéré qui se manifeste lorsqu'il s'affranchit.

Il y a peut-être encore autre chose, car les souches établies par greffage à œil dormant sont souvent disposées avec les cépages noirs à rougir à l'automne ; cela peut tenir à une plus grande vigueur ; cela peut aussi résulter d'un obstacle opposé à la migration des produits du travail des feuilles par la soudure. Et il n'est pas interdit de se demander si la soudure « d'automne » vaut la soudure de « printemps ». Sans doute présentent-elles au début quelques différences anatomiques, mais ces différences doivent s'effacer avec le temps alors que le rougeau dont je parle se montre encore.

***

Bien des points relatifs à cette question restent donc incertains : la limite septentrionale du territoire où l'opération peut être pratiquée, les

particularités de la soudure, le soin à apporter à l'exécution de l'assemblage, le déséquilibre observé dans l'alimentation en eau du greffon, la tendance (peut-être accrue) à l'affranchissement, etc..., sont autant de points sur lesquels l'expérience des lecteurs de cette Revue pourrait apporter d'utiles éclaircissements.

J. Branas.

CONSEIL ECONOMIQUE

M. J. Milhau, professeur à la Faculté de Droit et à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, a été nommé Membre du Conseil Economique.

Nous adressons à M. Milhau, également Président des Mutuelles Agricoles du Midi et Vice-Président de la Fédération nationale de la Mutualité, nos très vives et très sincères félicitations.

La Rédaction.

UN DES ASPECTS DU MILDIOU EN AOUT 1951

La maladie s'est manifestée dès fin juillet sur le feuillage et dans les premiers jours d'août sur les raisins ; cependant beaucoup de vignerons pensaient au mois de juin que la récolte 1951 était virtuellement acquise et devant la perspective de prix peu rémunérateurs pour les vins nouveaux ne visaient qu'à réduire au plus strict minimum les frais de la nouvelle récolte.

Parmi les éléments tendant à les encourager dans cette voie, il faut placer le prix de plus en plus élevé du sulfate de cuivre qui a fait adopter la solution de paresse dont la conséquence est de ne pas sulfater.

Aussi s'est-on trouvé à fin juin, début juillet devant un vignoble méridional dont le feuillage était généralement vert comme celui d'un figuier qui ne porte habituellement pas de dépôt cuprique.

Le souvenir du mildiou du début s'était déjà effacé ; les traitements précoces avaient été effectués en avril ou au début de mai, parce que à ce moment-là, ils sont économiques et que la bouillie « s'enferme dans la souche » : il y avait bien eu un peu de mildiou, mais seuls quelques esprits « déformés » l'avaient pris au sérieux, et d'ailleurs les événements paraissaient leur donner tort, car à fin juin le fait était là ; les vignes n'étaient pas sulfatées, il n'y avait pas de mildiou, on avait donc bien fait d'économiser le cuivre. Il ne restait plus qu'à cultiver et à penser au sulfatage d'août, « pour le bois ».

Mais cependant, le mildiou est toujours aussi logique qu'autrefois en ce qui concerne ses conditions de développement, et il est admis que lorsqu'il pleut sur le feuillage d'un vignoble non protégé et porteur de germes rares ou irrégulièrement dispersés, la maladie apparaît ; c'est d'ailleurs ce qui se passe à l'automne où la défoliation est plus ou moins précoce selon les traitements variables avec les parcelles de vigne.

Cette situation aventureuse n'avait pas, entr'autres, échappé à la Station d'Avertissements de Montpellier qui dans sa note IV du *7 juin* signalait l'emplacement des foyers et ajoutait :

« ...Parfois ces foyers ont été éteints ou partiellement combattus ; dans d'autres cas on trouve encore au ras du sol, sur les repousses non coupées du pied de la souche, les taches mères dont la présence n'a été inquiétée par personne et constitue un danger certain pour les voisins immédiats ».

« ...Les sulfatages sont menés au ralenti et dans l'ensemble le vignoble est peu défendu... ».

« Cette situation n'est pas dangereuse tant qu'il ne se produit pas de pluies importantes. Malheureusement cette année, le temps est passablement incertain, et on ignore ce qu'il fera ».

« En conséquence, sans toutefois adopter les mesures de crise, il y a lieu pour le moment de ne pas négliger la lutte contre le mildiou et de procéder immédiatement à un traitement si la portion de feuillage non protégée est trop importante ».

La note du *16 juin* était plus pressante en raison du nombre de germes s'accroissant à chaque pluie :

« Les foyers ignorés, négligés ou mal éteints se révèlent maintenant dans toute leur ampleur par les invasions secondaires auxquelles ils ont donné lieu... ».

« La masse des germes ainsi créée constitue un réel danger...

« Or, malgré nos avis précédents, le vignoble est souvent peu sulfaté, les feuilles nouvelles risquent en cas de forte pluie imprévisible avec les moyens actuels d'être fortement attaquées par la maladie ainsi que les grappes qui peuvent encore très bien avoir à souffrir de rot gris et de rot brun qui ne sont l'un et l'autre qu'une des formes du mildiou sur le raisin ».

« Aussi est-il recommandé d'effectuer partout et dès que possible surtout dans les vignobles de plaine ou l'humidité est à redouter et dans ceux de côteaux déjà attaqués, un nouveau traitement qui barbouillera les souches les plus menacées... ».

La dite note précisait les nombreux points où la maladie avait été reconnue et concluait à l'égard du mildiou :

« On peut dire qu'il y en a un peu partout, qu'il est venu tard et qu'il faut maintenant continuer à s'en défendre ».

Les avis ne furent suivis que par ceux qui avaient du mildiou dans leurs vignes ou qui le redoutent par principe.

Enfin la note du *5 juillet* était encore plus inquiétante :

« La note émise par la Station le 16 juin soulignait l'importance du danger tenant aux conséquences des pluies éventuelles susceptibles de s'abattre sur les vignobles de plaine et de côteaux déjà attaqués par le mildiou ».

« Ces pluies ont eu lieu quelques jours après, bien souvent à caractère orageux, elles se sont produites en fin d'après-midi ou le soir et le feuil-

lage est, de ce fait, resté mouillé toute la nuit ; bien qu'elles aient donné seulement de petites quantités d'eau elles ont provoqué à proximité du mildiou connu ou ignoré l'apparition de taches nettement visibles, dès le 30 juin, sur les jeunes feuilles de l'extrémité des rameaux et particulièrement sur celles des entre-cœurs des souches rognées ».

« Dans bien des cas, elles sont encore stériles et affectent simplement la forme de « taches d'huiles ».

« Ailleurs, c'est-à-dire partout où il a plu depuis le 30 juin, elles se sont garnies d'efflorescences blanches à la face inférieure et ont engendré de nouvelles taches qui apparaîtront dès le samedi 7 juillet ».

Il conviendrait donc dans les situations précitées de hâter l'exécution du traitement en cours afin de le terminer avant cette date dans le but d'éviter une contamination plus dangereuse que celle déjà existante, au cas où des orages, particulièrement nombreux cette année, viendraient à se produire, et de le répéter afin d'assurer la protection des nouvelles feuilles qui apparaissent encore ».

Malheureusement les pulvérisateurs restèrent bien souvent au repos et c'est dans ces conditions que les orages tant redoutés eurent lieu autour du 14 juillet.

Les résultats sont connus à l'heure actuelle : les vignes les moins protégées sont les plus atteintes et le Rot brun a desséché une aile ou une partie de la grappe.

Et comme conclusion, on sulfate, maintenant ; mais les grappes atteintes ne retrouveront pas la santé, le cuivre sera employé quand même et le vin obtenu avec un feuillage réduit sera moins bon.

Georges Bernon.

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE DE LA MATURATION DU RAISIN

(suite)

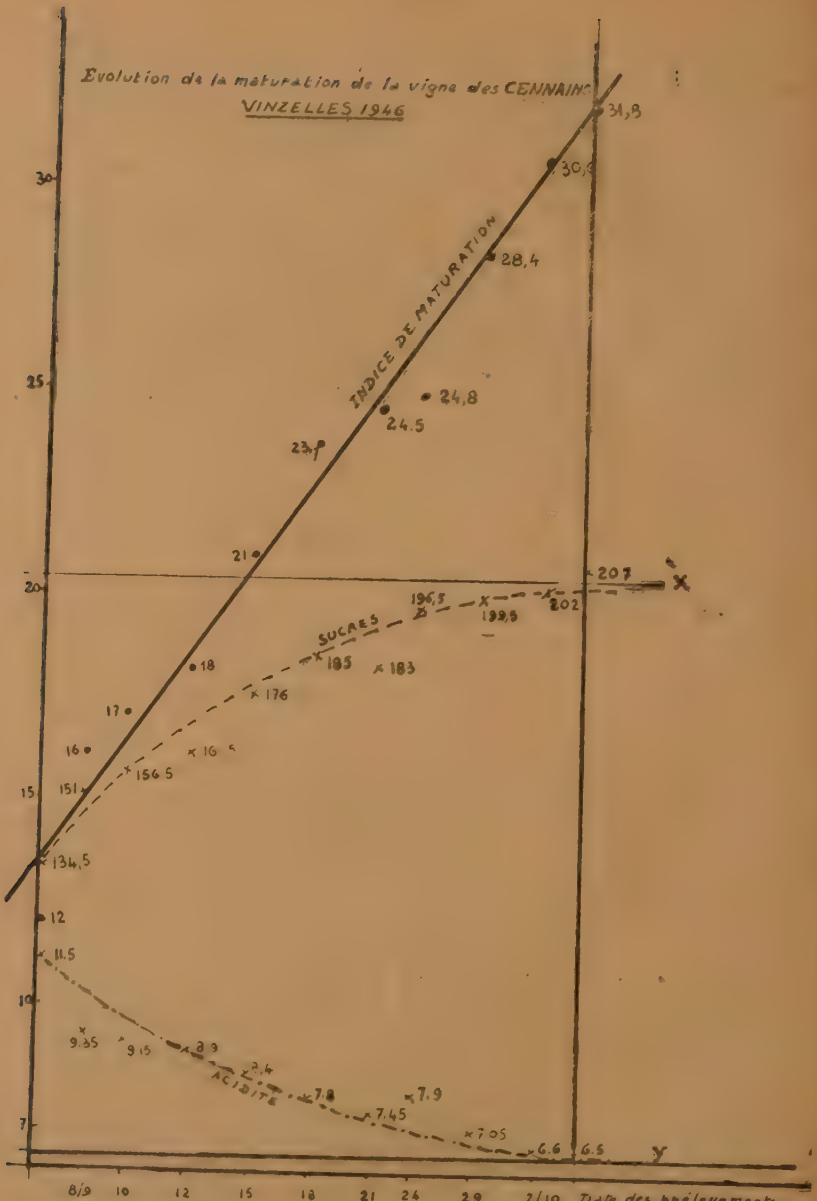
B. — *L'indice de maturation. Calcul. Expression graphique. Critique : Facteurs de variations.*

Les sucres sont mesurés, soit par méthode chimique (méthode de Felhing, méthode G. Bertrand), soit par méthode physique (densimètre ou réfractomètre). Ils sont exprimés en grammes de glucose par litre de moût, par exemple 234 grammes.

L'acidité, somme des divers acides de moût, est exprimée d'une façon commode en grammes d'acide sulfurique par litre, bien que cet acide n'existe pas dans le jus de raisin. Elle est mesurée par neutralisation d'une quantité connue de moût par de la soude d'un titre également connu, en présence d'un indicateur de virage. On dira, par exemple, que l'acidité de tel moût est de 5 gr. 05 (en SO^4H^2 par litre).

Ces mesures effectuées, le calcul de l'indice de maturation revient à une simple division. Ainsi, pour le moût pris en exemple, nous aurons :

Indice de maturation = 234 : 5,05 = 46,33.


Evolution de la maturation de la vigne des CENNAINS
VINZELLES 1946
INDICE DE MATURATION
SUCRES
ACIDITE
31,8
30,3
28,4
24,8
24,5
23,9
21
20,7
19,3
19,5
20,2
18
17
16
15,1
13,4,5
12
11,5
9,85
9,15
8,9
8,4
7,8
7,9
7,45
7,05
6,6
6,5
30
25
20
15
10
7
X
Y
8/9
10
12
15
18
21
24
29
2/10
Date des prélèvements

Au cours de la maturation d'une vigne, les sucres et l'acidité du moût étant mesurés périodiquement, nous pouvons représenter sur un même graphique 3 courbes :

1° les sucres,
2° l'acidité,
3° l'indice de maturation.

A titre d'exemple, prenons l'évolution de la maturation en 1946 d'une vigne de Chardonnay, sise sur la commune de Vinzelles (S.-et-L.), quartier de la grande Verchère, parcelle des Cennains.

Ces résultats, reportés sur un graphique, nous donnent les trois courbe de la page 116.

L'indice de maturation n'est malheureusement pas exempt de critiques. Il ne faut pas oublier, en effet, que les phénomènes biologiques, toujours très complexes et sur lesquels il repose, sont loin de se plier à des règles mathématiques.

Ces phénomènes, s'ils interviennent pour modifier quantitativement les constituants entrant dans l'établissement de ce rapport, restent sous la dépendances des *conditions météorologiques* rencontrées par la vigne au cours de la période végétative et, plus particulièrement, de la véraison à la maturité.

ÉVOLUTION DE LA MATURATION D'UNE VIGNE DE CHARDONNAY
(Commune de Vinzelles, S.-et-Loire)

Densité du moût	1061,2	1,062	1,070	1,075	1,077	1,081	1,080	1085,2	1088,2	1087	1089
Sucres en grammes	159,2	161	168,5	181,5	176	185	183	196,5	199,5	202	207
Acidité en grammes	7,7	8,3	9,2	9,1	10,3	10,2	10,7	11,5	11,7	11,9	12,2
Acidité en $Gr SO_4H_2$ Lit.	11,15	9,25	9,15	8,9	8,4	7,8	7,45	7,9	7,05	6,6	6,5
Indice de maturation	12,05	12,14	17,10	18,14	20,95	23,71	24,56	24,87	28,29	30,60	31,84

Ainsi, la synthèse foliaire des sucres est en relation étroite avec l'activité chlorophyllienne, elle-même fonction de l'intensité lumineuse, alors que la destruction de l'acide malique dépend essentiellement de la quantité de chaleur emmagasinée par les cellules de la pulpe. Enfin, c'est l'humidité du sol qui régit l'absorption des bases minérales par le système radiculaire de la plante.

En année normale, il existe entre ces trois phénomènes un certain parallélisme, grâce auquel il est permis de déterminer, pour un cépage donné, l'indice pour lequel le raisin peut être considéré comme ayant un degré de maturation minimum. Mais, si les conditions météorologiques sont anormales, il en résulte des fluctuations dans l'évolution respective des sucres, de l'acide malique et des matières minérales ; ces fluctuations se traduisent par des variations dans l'expression du rapport sucre-acidité qui perd ainsi sa valeur absolue de diagnostic.

Nous ne pouvons mieux concrétiser l'influence prépondérante des conditions météorologiques qu'en analysant l'évolution de la matura-

tion au cours de l'année 1949 caractérisée, nous le savons, par une grande sécheresse sur toute l'étendue du vignoble bourguignon.

En haute Bourgogne, notamment, l'étendue des phénomènes qui intéressent la maturation du raisin en relation avec les données climatériques régionales a permis de distinguer, à partir de la véraison, deux phases nettement différenciées.

Jusqu'aux derniers jours du mois d'août, c'est-à-dire à quelques semaines des vendanges, l'extrême sécheresse avait provoqué un certain ralentissement dans la synthèse des sucres et dans l'absorption des bases du sol par suite du manque de sève et de la dessiccation poussée de la terre relativement peu profonde en côteau. En revanche, la forte insolation de l'été ayant favorisé une destruction intense et rapide de l'acide malique, l'indice de maturation des moûts issus de raisins prélevés à cette époque, présentait une valeur relativement trop élevée par rapport à la maturité réelle.

A la suite des pluies enregistrées fin août et début septembre, on a pu constater, d'une part une absorption importante des bases du sol venant saturer une partie de l'acidité déjà relativement faible et, d'autre part, un gonflement des raisins provoquant une dilution du moût. Il en est résulte une nouvelle augmentation de la valeur de l'indice de maturation, sans pour autant que l'on ait enregistré un gain sensible de la richesse en sucres.

C'est seulement à partir du moment où le sol s'est ressuyé (début octobre) qu'il a été possible de constater une accumulation des sucres, mais celle-ci n'a pas atteint la concentration que l'on était en droit d'escompter.

Pour conclure, nous dirons que la valeur de l'indice de maturation observé en haute Bourgogne, au moment des vendanges, était inférieur à celui qui aurait dû correspondre à la maturité physiologique atteinte effectivement par le raisin.

Il ne faudrait pourtant pas en déduire que l'indice de maturation n'est pas capable de donner toujours l'allure de la maturation. Quelle que soit l'année, toutes conditions égales d'ailleurs, il tend vers un maximum qui, justement, caractérise le millésime.

Lorsque deux millésimes se ressemblent par la qualité de leur vin, nous devons retrouver les termes de comparaison entre les conditions météorologiques et les indices de maturation.

Ces observations apparaissent dans le tableau ci-dessous où nous avons relevé, à titre documentaire, la valeur des indices de maturation observés en haute Bourgogne, au moment des vendanges, sur le pinot noir, comparativement à la qualité moyenne des vins obtenus, celle-ci étant cotée de 0 à 10.

Pour caractériser les variations des constituants du raisin en fonction des facteurs météorologiques, nous reproduisons ci-après 4 graphiques de l'évolution de la maturation dans 4 cas intéressants pris parmi nos relevés. Le cycle des années exceptionnelles, depuis que nous nous livrons à l'étude généralisée de la maturation, ne nous a pas permis de consigner des résultats plus « marqués ». L'intérêt d'un grand nombre d'observations, portant sur plusieurs années, résidera précisement dans la réunion d'une importante documentation

ANNÉE	RICHESSE saccharimétrique moyenne	ACIDITÉ moyenne	INDICE de maturation moyen	QUALITÉ moyenne des vins
1933	220 gr.	5,4 gr.	41	7
1934	213 gr.	4,7 gr.	45	8
1935	208 gr.	5,7 gr.	36	6
1936	208 gr.	6,6 gr.	31	4
1937	230 gr.	5,8 gr.	40	7
1938	216 gr.	6,0 gr.	36	6
1942	211 gr.	5,5 gr.	38	6
1943	213 gr.	5,1 gr.	42	7
1944	188 gr.	5,4 gr.	35	5
1945	236 gr.	4,7 gr.	50	8
1946	220 gr.	5,7 gr.	38	7
1947	265 gr.	3,7 gr.	71	9
1948	212 gr.	5,7 gr.	37	6
1949	210 gr.	5 gr.	42	»

grâce à laquelle il nous sera possible de préjuger, par extrapolation, de la marche de la maturation en année météorologique anormale.

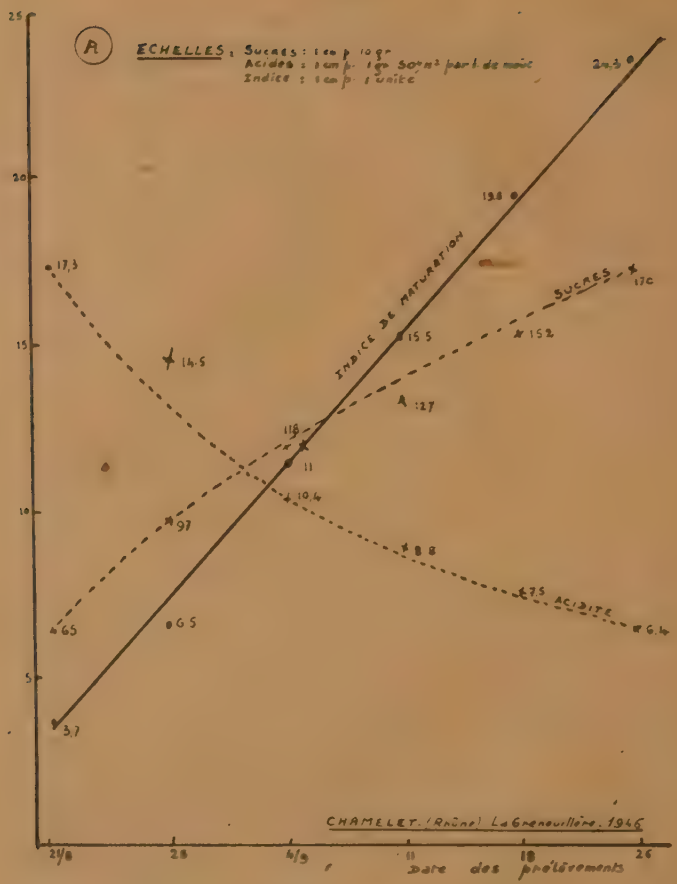
De l'ensemble de ces observations, il résulte, mises à part toutes considérations de cépage, de sol, d'exposition, que : si l'on veut tirer un bénéfice certain de l'indice de maturation, pour une région donnée, il est absolument nécessaire d'en interpréter la valeur en fonction des données météorologiques subies par la vigne, surtout à partir de la véraison. Aussi, s'il est souhaitable et possible de confier les déterminations analytiques élémentaires du raisin à des viticulteurs, seuls, les techniciens ayant acquis une longue expérience dans une région déterminée, sont en mesure de préciser la date à partir de laquelle le raisin a atteint une maturité satisfaisante pour donner un produit fermenté de qualité.

Eux seuls peuvent réunir la documentation et les éléments de comparaison indispensables et faire la part de l'influence des différents facteurs qui ont présidé à l'élaboration de la vendange.

En effet, la météorologie, facteur prépondérant, n'est pas la seule à agir sur la valeur de l'indice de maturation. Celui-ci diffère également selon :

1° Les cépages-greffons, leur âge, leur mode de conduite.
2° Les porte-greffes.
3° Le sol et les fumures.
4° L'exposition et le microclimat.
5° Les accidents ou maladies de la vigne.

1° *Les cépages-greffons*. En Bourgogne, pinot, aligoté, chardonnay, gamay ne présentent pas, toutes choses égales d'ailleurs, le même indice de maturation, non seulement le même jour, mais encore à maturité complète.



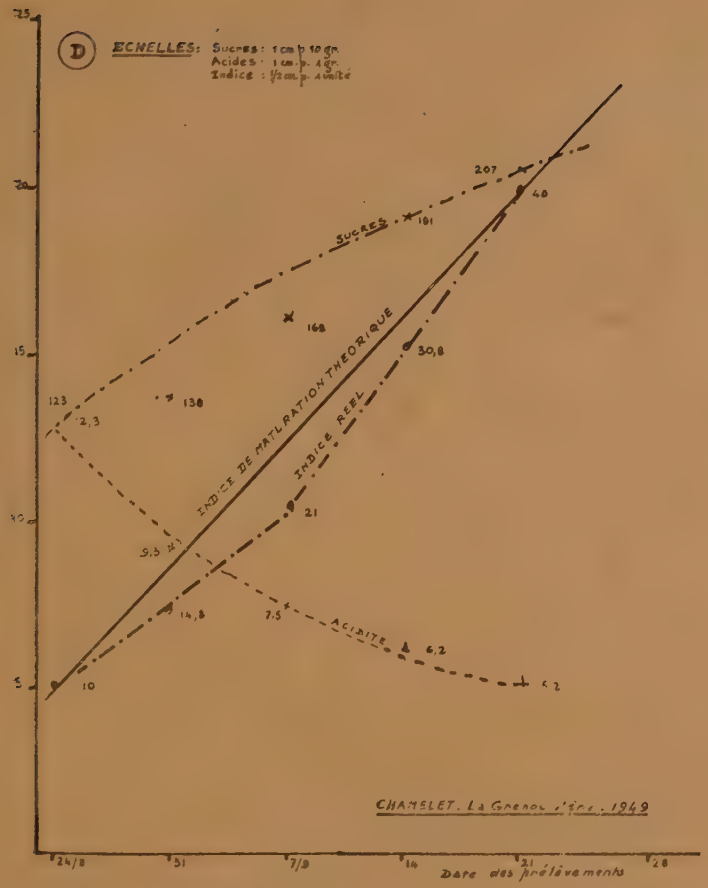
A. — Commune de Chamelet (Rhône).

Année 1946. - Vigne de la Grenouillère de 18 ans. - Gamay sur Viala. Les courbes sucre-acide et indice de maturation semblent, dans ce cas, être « typiques ». Les courbes sucre-acidité sont d'allure régulière, croissante pour l'une décroissante pour l'autre. La représentation de l'indice de maturation se traduit pratiquement par une droite d'inclinaison constante sur l'horizontale.

Ainsi, sur la commune de Charnay-lès-Mâcon, en S.-et-L., nous relevons, en 1949, dans le même lieu dit « Bois Maréchal » à la date du 16-9, un indice de maturation de :

32,35 pour la gamay noir à jus blanc contre
42,16 pour la chardonnay.

A la vendange, c'est-à-dire à maturité à peu près complète, le même gamay voisine 38, le chardonnay 48.



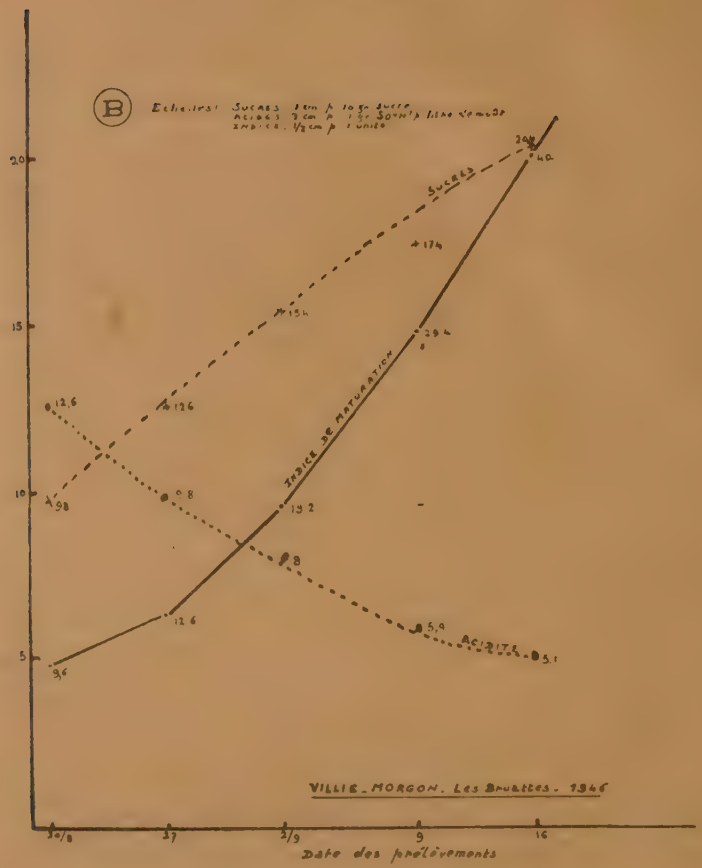
e. D. — Même vigne que précédemment. - Année 1949.

La sécheresse persistante a perturbé la maturation ; elle l'a retardée. L'indice de maturation ne se traduit plus par une droite mais par une ligne brisée dont l'angle sur l'horizontale s'ouvre d'autant plus que les effets de la sécheresse s'atténuent (pluies dans la première semaine de septembre).

On remarque nettement le freinage dans l'accroissement du sucre. Des richesses le 31 août et le 7 septembre, sont nettement en dessous de la courbe théorique. Le retard est comblé par la suite.

L'âge des vignes agit surtout sur la précocité, l'importance des réserves, la résistance à la sécheresse (système radiculaire plus puissant des vieilles vignes).

Mode de conduite : Chaque pratique culturale (densité de plantation, taille, palissage, etc...) modifie l'équilibre végétatif d'une vigne



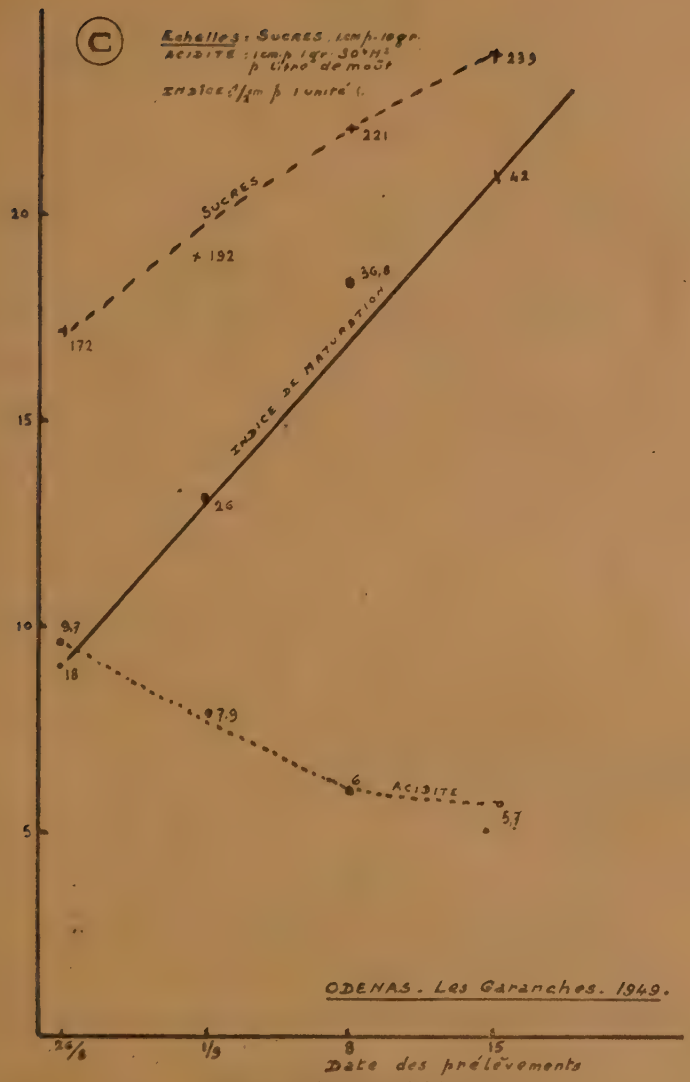
B. — Commune de Villié-Morgon (Rhône).

Vigne des Bruattes (23 ans). - Année 1946. - Gamay sur Viala.

Des pluies intempestives ayant sévi jusqu'à fin août ont freiné la maturation tout comme la sécheresse l'avait gênée dans la vigne de Chamelet en 1949. Même remarque pour la représentation de l'indice qui, d'une ligne brisée, devient pratiquement une droite à partir du 2 septembre.

et agit sur la formation et l'évolution des différents éléments de synthèse entrant dans la constitution du jus de raisin. Le mode de conduite influence, en définitive, la valeur de l'indice de maturation.

Sur la commune de Saint-Amour-Bellevue (S.-et-L.), dans deux parcelles de gamay sensiblement du même âge, situées dans des conditions de milieux identiques, mais taillées de façon différente, nous obtenons, le 20-9-49 :



Commune d'Odenas (Rhône).

Vigne des Garanches de 30 ans. - Année 1949. - Gamay sur Viala.

Située dans un terrain profond, cette vigne n'a pas craint la sécheresse. Les courbes sont normales et comparables à A. Dans la semaine du 1er au 8 septembre, la maturation a été très active en raison de l'insolation excessive et grâce aux réserves d'eau contenues dans le sol. C'est pourquoi l'accroissement des sucres a été très important, la perte de l'acidité exagérée, en conséquence, l'indice de maturation, le 8 septembre, se trouve décalé par rapport à la normale.

	Cordon	Gobelet
Vendange de 10 ceps	12 kg.	4 kg. 500
Analyse du moût :		
Densité à 15° C.	1.095	1.104
Sucres en gr./litre	220	240
Degré en puissance (sur la base de 18 gr.)	12°2	13°35
Acidité totale en gr. SO4H2 litre	5 gr. 7	4 gr. 7
Indice de maturation	38,59	51,06

2° *Les porte-greffes.* Leur influence sur la précocité ou la tardiveté de la floraison et de la maturation de la vigne est bien connue.

Leur action directe sur la qualité du raisin à maturité complète, pour un même rendement en poids, demande à être encore étudiée.

En 1946, à Villie-Morgon (Rhône) dans un champ d'essais de porte-greffes, certains d'entre nous ont mesuré le même jour l'état de la maturation du raisin sur les différents sujets. Les résultats sont consignés dans le tableau ci-après :

	PORTE-GREFFE	Densité du moût à 15° c.	Sucres en gr. par litre	1° en puissance (sur la base de 18 gr. de sucre pour 1°)	Acidité totale en gr. SO4H2 par litre	Indice de maturation
Âgés de 10 ans	11 B	1064	140	7°75	6 gr. 15	22,76
	161-49	1057,9	124	6°9	6 gr. 56	18,93
	Teleki 5BB	1055,8	119	6°6	7 gr. 45	15,97
	420 A	1060,8	131	7°25	7 gr. 05	18,58
	Rupestris du Lot	1059,8	130	7°2	6 gr. 26	20,80
	62-66	1078,8	179	9°95	6 gr. 15	29,10
	9[illegible]	1058,7	126	7°	6 gr. 6	19,09
	261-50 (Rupestris Berlandieri)	1054,8	115	6°4	6 gr. 55	17,55
	3309 C	1054,6	115	6°4	7 gr. 05	16,31
	Viala	1061,7	134	7°45	7 gr. 05	19,00
Âgés de 5 ans	3309 C	1060,6	131	7°25	6 gr. 35	20,62
	Viala	1063,6	141	7°85	7 gr. 75	18,19

La même année, le 16-9, des mesures analogues étaient effectuées à Saint-Amour-Bellevue (S.-et-L.) dans une même parcelle de vigne, au lieu dit « Le Clos de Guillons », toujours avec le Gamay comme greffon. Voici nos observations :

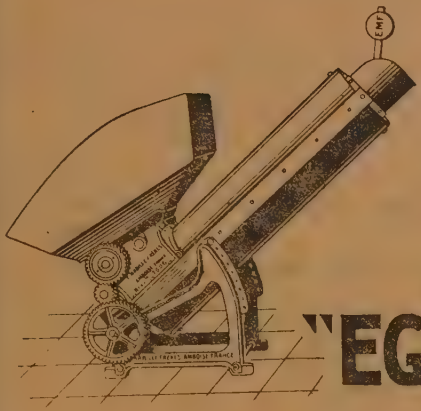
PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Cap. 3.300.000 frc.

Diminuez votre personnel

Doublez le débit de votre Installation

en adoptant l'



"EGOUTFOR"

Brev. S.G.D.G

MABILLE

FOULOIR-ÉGOUTTOIR-ÉLÉVATEUR À COMPRESSION
À INCLINAISON VARIABLE

SPÉCIAL

pour vendange fraiche et pour marc cuvé

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 827

SOUFRE TRITURÉ VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES

ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, avenue George-V — PARIS (8e)

ETABLISSEMENTS REGRAFFE

Fondation 1843

FORGES DU MARTINET

TOUT MATÉRIEL DE VINIFICATION

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DE CAVES COOPÉRATIVES ET PRIVÉES

Une seule devise :

" Le Matériel d'Élite pour l'Élite de la Viticulture "

PORTE-GREFFE	Densité du moût à 15° c.	Sucres en gr. par litre	D° en puissance (sur la base de 18 gr. de sucre pour 1°)	Acidité totale en gr. SO_4H_2 par litre	Indice de maturation
3309 C	1079.6	182	10°1	7 gr. 7	23,63
420 A	1080,8	185	10°25	7 gr. 6	24,34
16 16 C	1081,7	187,5	10°4	7 gr. 65	24,50
3306 C	1085.8	198	11°	7 gr. 9	25,06
Viala	1095.1	223	12°4	7 gr. 25	30,75

Ces deux tableaux prouvent l'influence du porte-greffe sur l'indice de maturation, lequel varie de 16.97 à 29.10 danss le premier cas et de 23,63 à 30,75 dans le second.

3° *Le sol.* Le sol est susceptible d'intervenir de bien des façons : par sa profondeur, par ses facultés de retention vis-à-vis de l'eau, par son humidité ou sa sécheresse excessive, par sa texture mécanique et physique, sa couleur (sols chauds, sols froids), par sa richesse en éléments fertilisants, soit préexistants, soit apportés par les fumures.

4° *Exposition et microclimat.* L'influence de l'exposition et du microclimat est à rapprocher de celle des conditions météorologiques en général. Ces deux facteurs ne bénéficient pas toujours de toute l'attention qu'ils méritent. Ils interviennent cependant tout au long du cycle végétatif de la vigne et peuvent même prendre, à certaines époques, une prédominance marquée.

Ainsi, l'exposition agissant sur la précocité de la floraison, par exemple, est susceptible dès ce moment de déterminer le rendement et, pour une part (les deux étant liés), la qualité de la vendange.

Exposition et microclimat interviennent aussi pour favoriser ou gêner l'apparition de maladies ou d'accidents, mais, en définitive, ils conditionnent surtout la somme de lumière et de chaleur distribuée à la vigne. Dans une même commune, ils peuvent être à l'origine de différences importantes dans la valeur de l'indice de maturation, témoin les résultats ci-dessous :

Commune de Chardonnay (S.-et-L.)
Prélèvements du 16-9-49 dans deux vignes de Gamay

Microclimat :	*Indice de maturation :*
(Lieu dit) : La Burge	19,79
(Lieu dit) : La Creuse	35,66

5° *Maladies et accidents de la vigne.* Ils peuvent, soit modifier la charge (gelées, grêle, etc...), soit réduire le rendement de la synthèse foliaire (maladie de la feuille), soit gêner ou modifier la migration et la répartition de ces produits de synthèse (maladies des vaisseaux),

soit encore faire varier la concentration du jus dans la baie (oïdium, pourriture).

Il en résulte tout naturellement des variations importantes de l'indice de maturation, quelquefois dans des proportions telles qu'il devient inutilisable.

MM. André, Charles, Lemineur, Michel, Orizet, Rivoire, Vedel.

(à suivre)

Bulletin. Inst. national des Appellations d'origine.

RÉFLEXIONS SUR L'AVENIR DE LA VIGNE ET DU VIN

PLAN DE L'ÉTUDE

I. — **CONSIDÉRATIONS GENERALES.**

II. — **MESURES DESTINÉES A FAVORISER LA PRODUCTION DES VINS DE QUALITE.**

1° La production viticole.

A) *L'assiette du vignoble :*
Le milieu,
Les portes-greffes des cépages.

B) *Les pratiques culturales.*

2° La production vinicole.

A) *Politique de qualité.*
Les remèdes : des solutions techniques.
Que demande le consommateur.
Evolution du goût du consommateur.

B) *Pratiques œnologiques.*
Vinification.
Conservation.

C) *La lutte contre la fraude.*

D) *Les habitudes commerciales.*

III. — **MESURES DESTINEES A AUGMENTER LA CONSOMMATION.**

1° Les différentes catégories de vins.

Les vins à appellation d'origine contrôlée.
Les vins délimités de qualité supérieure.
Les vins de pays.
Les vins de coupages.

2° La propagande en faveur du vin.

3° **Le prix de vente.**

4° **Utilisations diverses des produits de la vigne.**

5° **Appréciation de la qualité du vin.**

Généralités sur la Dégustation.
Dégustation au cours des expositions.
Dégustations comparatives.

IV. — **CONCLUSIONS.**

I. — CONSIDERATIONS GENERALES

Il nous a paru opportun de soumettre à tous ceux qu'intéresse l'avenir de la viticulture et du vin quelques réflexions destinées à montrer le véritable aspect de ce problème. Il ne s'agit pas d'imposer un contrôle ou un dirigisme intempestif, mais d'établir un plaidoyer en faveur de la qualité. La production nationale doit être orientée vers la qualité qui représente notre meilleure planche de salut. Il semble en effet qu'il y ait quelque chose de déréglé dans la question viticole, et il importait d'en rechercher les causes et d'en mesurer les conséquences. Tout doit être envisagé en tenant compte de cet impératif : la qualité. Les transformations récentes, l'évolution générale de cette production se sont traduites par des modifications importantes dans l'assiette du vignoble, l'encépagement, les modes de culture, la vinification et les habitudes commerciales. En somme, chacun a cherché à retirer le profit le plus grand, sans s'inquiéter des répercussions sur l'ensemble de l'économie viti-vinicole.

Il faut donc combattre certains errements déplorables, remettre en honneur certaines pratiques traditionnelles, lutter contre la fraude et instaurer définitivement une véritable politique de qualité.

Nous envisagerons d'abord les mesures destinées à ne favoriser que la production des vins de qualité et ensuite les mesures propres à augmenter la consommation.

II. — MESURES DESTINEES A FAVORISER LA PRODUCTION DES VINS DE QUALITE

1° La production viticole.

Nous avons dit que toute la politique viticole devait être axée sur la qualité et devrait s'efforcer d'endiguer la surproduction. La production de bon vin et la diminution du volume s'obtiendront par la condamnation des méthodes qui ont pour objet essentiel d'augmenter les possibilités de rendement : culture en terres riches, emploi de porte-greffes puissants et de cépages gros producteurs, fumures abondantes, taille trop longue. Nous ne cachons pas que c'est peut-être un paradoxe que d'envisager dans une étude technique les méthodes destinées à supprimer les hauts rendements. Mais il s'agit d'équilibrer les besoins et les disponibilités et de donner satisfaction aux buveurs qui réclament de bons produits.

Sans doute on peut nous rétorquer que cela augmentera le prix de revient. En vérité, il faut chercher à diminuer ce prix de revient dans

les terres à vocation vilicole en prenant toutes les précautions techniques désirables, aussi bien dans le choix des porte-greffes et des cépages, que dans les méthodes culturales et de lutte antiparasitaire. Il convient même d'entreprendre un effort pour améliorer l'équipement des régions pauvres, arides, mais favorables à la qualité et pour vulgariser les bons procédés culturaux bien adaptés à ce milieu spécial.

1° L'assiette du vignoble

A juste titre, beaucoup d'observateurs ne manquent pas de s'inquiéter de l'importance des récentes plantations clandestines ou régulières effectuées un peu partout. Ce qui ne manque pas d'inquiéter aussi, c'est l'extension d'un nouveau vignoble dans des régions peu ou pas viticoles, par la plantation de cépages plus résistants aux conditions climatiques et culturales : les hybrides. Ces derniers cépages se faufilent même dans les terroirs traditionnellement consacrés aux viniféras.

Ainsi donc, tout laisse prévoir de prochaines récoltes surabondantes, d'un écoulement difficile et génératrices de ruines et de misères pour les moins favorisés. Les lendemains tristes arriveront trop tôt si on n'envisage pas rapidement des mesures de sauvegarde pour les régions réputées, mais à faible rendement.

Nous allons traiter successivement :

a) Le milieu ;
b) Les porte-greffes ;
c) Les cépages.

a *Le milieu*. — Pour produire du vin meilleur, on réservera à la vigne les terrains à vocation vilicole. Avec beaucoup d'à propos, M. J. Branas propose de classer les sols en trois catégories :

première catégorie : sols maigres et arides ;
deuxième catégorie : sols moyens ;
troisième catégorie : sols riches et frais.

Seules les deux premières catégories méritent d'être retenues pour l'établissement de vignobles de qualité.

Par des obligations et des charges plus lourdes, on s'efforcera d'éliminer le vignoble des régions particulièrement fertiles. En viticulture, la diminution du prix de revient à l'hectolitre par l'augmentation du rendement ne représente pas un but souhaitable. Les terres d'alluvions reviendront aux cultures ancestrales de légumes, de céréales, de plantes sarclées ou de fourrages.

Il faudrait donc renverser la vapeur et arrêter le glissement des plantations qui, abandonnant de plus en plus les coteaux, viennent s'installer dans les vallées et les plaines.

Or, les sols fertiles, riches et frais, donnent des rendements élevés de vins à faible degré. Par contre, les sols pauvres et secs fournissent des vins alcooliques et d'excellente qualité. A l'action propre du sol s'ajoute l'action climatique, et c'est l'examen de l'ensemble de ces facteurs qui permet de déterminer la vocation de la terre.

b *Le porte-greffe*. — Contrairement à ce que d'aucuns pensent, l'influence du porte-greffe sur la qualité mérite d'être prise en considération. Cette influence varie avec le milieu et la nature du greffon.

Le porte-greffe vigoureux nuit à la qualité en exagérant la végétation et en retardant la maturité. Les professeurs Ravaz et Branas ont bien démontré que « la qualité diminue régulièrement quand s'accroît le potentiel végétatif ».

Pour accroître la qualité on adoptera les porte-greffes faibles et, selon Branas, « le sujet le plus vigoureux parmi les plus faibles ».

c) *Le cépage*. — Tout bien considéré, la nature du cépage constitue le facteur dominant de la qualité du vin.

Plus que jamais on accordera la préférence aux cépages donnant un vin souple et agréable au goût. On les choisira parmi ceux habituellement cultivés dans la latitude où on se trouve.

Là aussi la classification générale du professeur Branas permet d'y voir clair et vise au seul encouragement des cépages méritants sous le rapport de l'augmentation de la qualité dans chaque terroir déterminé. Il établit les trois catégories suivantes :

1° cépages dont le vin augmente la qualité ;
2° cépages dont le vin diminue la qualité ;
3° cépages interdits.

Les plantations de deuxième catégorie donneraient lieu au payement d'une redevance assez importante, celles de la troisième catégorie étant surtaxées au point de rendre leur culture non rentable.

On sait que l'encépagement conditionne le type de vin. Généralement chaque type de vin est le résultat du mélange de plusieurs cépages. On peut affirmer que la recherche de la qualité coïncide avec le choix établi par la tradition.

La culture des cépages hybrides producteurs se traduit par un abaissement certain de la qualité moyenne des vins. Chose digne de remarque, ils réussissent dans la plupart des situations, même les plus défavorables. Ils permettent la réduction des frais d'exploitation et assurent des récoltes régulières dans des régions habituellement exposées aux dégâts des gelées et des maladies cryptogamiques. Autant de vertus culturales qui leur confèrent une grande supériorité sur la vigne française dans les provinces de polyculture et qui peuvent faciliter leur installation sous des latitudes septentrionales.

2° Les pratiques culturales

Les efforts entrepris par les vignerons visent à l'augmentation de la puissance des vignes et au maintien de l'intégralité de la récolte.

Par la répétition des façons culturales, la taille plus longue, le recours à d'abondantes fumures, on obtient de hauts rendements. Par contre, en adoptant une attitude contraire, on constate que les récoltes diminuent et que la qualité s'élève. Encore qu'il ne faille pas toujours considérer que petit rendement signifie qualité. En effet, les parcelles abandonnées complantées de mauvais cépages fournissent en petite quantité du mauvais vin.

On ne saurait conseiller une politique d'abandon, car la productivité diminuerait d'une manière continue et se traduirait par une insuffisance de revenus.

A dire vrai, l'action des pratiques culturales reste avant tout sous la dépendance de l'assiette du vignoble.

Il s'agit de lutter contre les méthodes déplorables qui facilitent l'obtention de produits surabondants, de composition anormale et de qualité secondaire.

Nous rappellerons en quelques mots que les excès dans l'emploi des engrais chimiques se traduisent par une diminution de la qualité. Pour ne pas porter atteinte à celle-ci, les formules de fumure devront être complètes et rationnelles. L'expérimentation permettra de nous fixer d'une manière précise sur les relations entre la qualité et la fumure.

L'irrigation se montre en général défavorable à la qualité. On ne devra y recourir que dans le cas d'un milieu très sec et pour combattre seulement les effets d'une sécheresse excessive.

La question de la taille exigerait un développement particulier. On a trop tendance à faciliter les opérations culturales sans se pencher suffisamment sur ses effets sur la qualité. Cela doit faire l'objet de recherches sérieuses dans les différents crus afin de mettre au point les méthodes les meilleures.

L'ensemble des procédés culturaux mérite une expérimentation poussée pour mettre en lumière leur action réelle sur la qualité des produits obtenus.

2° La production vinicole.

A. — Politique de qualité

Nous voici parvenus à une époque où, seule, la qualité doit faire la loi. On ne doit plus voir des viticulteurs sacrifier la qualité à la quantité.

Qu'on le veuille ou non, le consommateur devient, avec juste raison, de plus en plus exigeant ; on ne peut contester que beaucoup se comportent en gourmets. On ne doit vendre que les produits recherchés et réclamés par les consommateurs.

Il en résultera une discipline de la production qui aboutira à un assainissement qualitatif du marché. Par voie de conséquence, le volume devrait diminuer, et il n'est pas défendu d'espérer qu'ainsi on n'aura plus à revenir sur ce problème difficile et combien coûteux de la résorption des récoltes pléthoriques.

Parallèlement, il suffira de mener une lutte soutenue contre la réduction ou la régression de la consommation par une propagande bien conduite et recourant à des moyens puissants.

Nous sommes conduits à penser que la recherche et l'augmentation de la qualité, qui implique constamment un choix, doit constituer l'action principale à mener vigoureusement et avec les moyens appropriés. Tout ceci pour mieux asseoir la prospérité de notre pays et restaurer son économie viticole. Il importe au premier chef qu'il conserve dans le monde la réputation qui accompagne son meilleur ambassadeur : le vin.

(A Suivre).

Norbert Got,
Ingénieur agricole.

LE MIROBOLAN

(suite)

Notre article paru le 29 juillet 1951 dans le *Progrès* (n° 30) nous a valu l'intéressante lettre suivante. Nous sommes particulièrement heureux de constater que la voie que nous indiquions (sélection des clones) était déjà suivie et nous ne pouvons que nous joindre aux regrets exprimés par M. Taurignac, de Perpignan.

G. K.-L.

« Habitant le Roussillon je m'intéresse par métier et par goût à la production fruitière départementale et c'est ainsi que je me suis préoccupé de l'abricotier et de ses porte-greffes. Dans nos régions sèches, à l'« aspre », où pousse l'abricotier, l'un des porte-greffes habituellement utilisé est, en effet, le mirobolan. Il faudrait plutôt dire « les mirobolans ». Mes connaissances botaniques ne me permettent pas de les gratifier d'un état civil précis. J'ai noté cependant leurs diverses caractéristiques en utilisant la méthode mise en œuvre à « East-Malling » pour les porte-greffes divers, la méthode du « CEP » pour le pommier et la méthode « Souty et et Caillavet » pour le pêcher. D'autre part, la station belge de Vilvorde, a bien voulu m'adresser quelques spécimens bien définis. De ce fait je connais suffisamment à l'heure actuelle :

le *mirobolan alba* ; le *mirobolan type B.* le plus vigoureux ; un *mirobolan à fruits jaunes* qui, greffé, amène un décollement de l'arbre dès la quatrième année ; un *mirobolan à fruits vineux*, à feuilles larges, qui ne paraît ne pas se décoller (arbres greffés de 25 ans ici — 15 ans ailleurs), très vigoureux en terrain sec ; un *mirobolan à feuilles étroites et fruits vineux* qui se décolle, très hâtif par ailleurs.

« Malheureusement les pépiniéristes professionnels ou amateurs recueillent les fruits des mirobolans qui justement ont poussé à la place de l'abricotier décollé ou dépérissant. Il en résulte que les porte-greffes ainsi obtenus conservent les défauts des pieds-mères.

Le remède ? Classer systématiquement ces divers clones, les faire végéter en terrain sec et venteux, étudier ainsi, côte à côte, leurs propriétés caractéristiques liées à la greffe des variétés commerciales. Cela suppose un terrain d'expérimentation assez vaste. Qui, quand, où, comment réalisera-t-on ce programme ? »

TAURIGNAC.

QUESTIONS DIVERSES

Insémination des vaches

La rapidité des progrès de l'insémination artificielle est tellement rapide qu'elle intéressera bientôt la moitié des vaches laitières de France et d'Angleterre.

Nous avons déjà traité de cette question dans le *Progrès agricole et viticole* du 13 juillet 1947 (veaux de la seringue, et de novembre 1948 (troupeaux sans mâle).

Depuis de nouveaux centres rayonnent dans toute la France

Il s'est construit à Charmay des pavillons individuels pour une vingtaine de taureaux sur l'initiative des Coopératives d'élevage de l'Yonne et du Loiret, avec subvention des contribuables français et américains.

On voulait faire plus grand, mais avec quelque raison, le gouvernement français préfère multiplier les centres que les agrandir.

Les pavillons des taureaux s'alignent sur une rue perpendiculaire à l'ouest de la route nationale de Lyon à Paris entre Bassou et Charmay, en face de la gare de Laroche-Migeune.

Cette institution sera féconde pour la science et pour la pratique. La loi des grands nombres permettra de préciser les effets de l'âge, de la nourriture du milieu, de la race, non seulement sur la fécondation, mais sur le développement des sujets.

Il n'existe pas d'autre centre renfermant tant de races qui se concurrencent précisément dans l'Yonne aux limites de leur extension : Normande, Hollandaise, tachetée de l'Est, Brun des Alpes, toutes laitières, plus la charolaise à travail et à viande.

La race brune des Alpes (Schwytz) intéresse le bassin méditerranéen. On l'élève dans le Tarn pour les laiteries des villes du Midi.

Charmay va rayonner dans l'arrondissement de Grasse (Alpes-Maritimes).

On peut prévoir que des petites vaches de cette race prendront l'avion à Auxerre pour atterrir sur les Plateaux de Constantine, Sétif, Sidi bel Abbès, Meknès, Marrakech sans avoir à séjourner dans les ports méditerranéens. Elle maintient sa production lactée malgré la sécheresse à condition d'être bien traitée.

Pierre Larue.
Ingénieur agronome.

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 51-957 du 21 juillet 1951 relatif à l'encépagement et au rendement des vignobles produisant des vins à appellation contrôlée

(*J. O.* du 24 juillet 1951, p. 8010 et 8011)

RAPPORT

Les décrets de définition des vins à appellation d'origine contrôlée énumérent limitativement les cépages français admis à la production de ces vins fins.

Cette réglementation a paru insuffisante, et le décret du 18 mars 1944, modifié par celui du 26 août 1946, a édicté des dispositions applicables respectivement aux plantations nouvelles et aux plantations anciennes renfermant des souches indésirables.

Le remplacement des manquants d'une vigne de cépages nobles par des hybrides ou des cépages communs, ou encore la plantation en mélange de ces mêmes cépages avec des cépages nobles fait perdre au vin le béné-

fice de l'appellation d'origine. Dans les deux cas, la perte de l'appellation d'origine s'étend à la récolte entière du déclarant.

En ce qui concerne les plantations anciennes, le décret du 18 mars 1944 a prévu qu'après un délai expirant à la fin des vendanges de 1946, toute parcelle de vigne produisant des vins à appellation contrôlée, qui contiendrait des pieds ou des rangs d'hybrides ou de cépages non admis pour cette appellation perdrait le droit à l'appellation en cause. Le délai susvisé a été prolongé jusqu'à la fin des vendanges de 1949 par le décret du 26 août 1946.

Le présent projet de décret, établi en exécution du décret-loi du 30 juillet 1935 (article 20 et suivants), sur la proposition de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, ouvre, d'une part, un nouveau délai expirant à la fin des vendanges de 1952.

L'article 4 du même projet institue, d'autre part, une mesure destinée à faciliter le contrôle de l'encépagement.

Il s'agit d'obliger les viticulteurs qui récoltent à la fois des vins ordinaires et des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée, à souscrire, en même temps que leur déclaration de récolte, une fiche d'encépagement mentionnant, parcelle par parcelle, soit le nombre des pieds d'hybrides et de cépages non admis pour l'appellation contrôlée, soit la proportion de ces cépages par rapport à ceux donnant droit à l'appellation contrôlée.

Toutes les parcelles contenant des cépages tolérés par les décrets de contrôle devront figurer sur la fiche d'encépagement, de même que les parcelles plantées de cépages communs.

Cette tolérance admise en faveur de certains cépages par les décrets susvisés ne s'applique que pour les parcelles de cépages nobles qui contiennent des pieds épars de cépages accessoires dans la limite maximum fixée par le décret de définition de l'appellation d'origine en cause. Si des parcelles comportant des cépages tolérés suivant un pourcentage supérieur à celui de la tolérance ou, à plus forte raison, si des parcelles sont complantées uniquement en cépages tolérés, le produit de ces cépages ne peut avoir droit à l'appellation et doit être vendangé et vinifié à part, sous peine de faire perdre à tout le vin son droit à l'appellation contrôlée, ainsi que l'a précisé la circulaire du Ministre de l'Agriculture du 15 juillet 1943.

La fiche d'encépagement devra également mentionner les parcelles de cépages nobles dont la pureté de l'encépagement laisse à désirer et pour lesquelles une tolérance est accordée jusqu'en 1953.

Le mot « parcelle » ne devra pas être interprété dans le sens « parcelle cadastrale », mais seulement de « parcelle de vigne ».

Article premier. — Dans toute exploitation, plantée à la fois de vignes produisant des vins à appellation d'origine contrôlée et de vignes produisant d'autres vins, le rendement à l'hectare de ces dernières est présumé supérieur d'au moins 10 pour 100 à celui des premières.

La déclaration de récolte devra être établie en tenant compte de cette présomption, à moins que la preuve contraire ne soit adressée, après enquête de l'Institut national des Appellations d'origine.

Article 2. — Lorsqu'une parcelle de vignes contient à la fois des cépages admis pour une appellation d'origine contrôlée et d'autres cépa-

ges, les vins provenant de cette parcelle n'ont pas droit à l'appellation contrôlée.

Toutefois, lorsque le producteur aura régulièrement effectué la déclaration prévue à l'article 4 ci-dessous, les dispositions du présent article ne seront applicables qu'à partir de la récolte de 1953.

Article 3. — La perte du droit à l'appellation d'origine contrôlée s'appliquera à la récolte tout entière du viticulteur si, postérieurement à la promulgation du présent décret, il plante des pieds d'hybrides ou de cépages non admis pour l'appellation à l'intérieur de toute parcelle de vignes produisant des vins à appellation d'origine contrôlée.

Article 4. — Tout producteur de vins à appellation d'origine contrôlée possédant dans son exploitation des parcelles contenant des cépages non admis pour cette appellation, doit, lors de sa déclaration de récolte, souscrire une fiche d'encépagement permettant l'identification cadastrale de ces parcelles et portant l'indication des superficies (ou le nombre de pieds) plantées en cépages non susceptibles de produire du vin ayant droit à l'appellation.

La fiche d'encépagement est établie en triple exemplaire, l'un est conservé par l'intéressé, l'autre est joint à la déclaration de récolte, le troisième est destiné à l'Institut national des Appellations d'origine.

Article 5. — Le décret du 18 mars 1944, modifié par le décret du 26 août 1946, est abrogé.

—•—

Décret du 13 juillet 1951 concernant l'appellation contrôlée « Côtes du Rhône »

(*J. O.* du 18 juillet 1951, p. 7740)

Article premier. — Le dernier paragraphe de l'article 3 du décret du 19 novembre 1937, définissant les conditions de contrôle de l'appellation « Côtes du Rhône », modifié par l'article 25 du décret du 16 mars 1943, est modifié et complété ainsi qu'il suit :

« Le nom de la commune d'origine de tous ces vins pourra être adjoint à celui de « Côtes du Rhône », à condition qu'ils proviennent de moûts contenant avant tout enrichissement ou concentration 17 grammes de sucre de plus par litre que le minimum fixé dans le présent article, qu'ils présentent après fermentation un degré alcoolique minimum supérieur de un degré à celui fixé plus haut.

« En outre, lorsque le nom d'une commune aura été consacré avec des conditions particulières de production par des dispositions résultant soit de décisions judiciaires, soit d'usages locaux, loyaux et constants constatés par l'Institut national des Appellations d'origine, ce nom pourra également être adjoint à l'appellation « Côtes du Rhône ».

« Dans les cas visés au présent article, le nom de la commune devra être placé après celui de « Côtes du Rhône », suivi ou non de l'indication du département, et être imprimé en caractères identiques. »

—•—

Décret n° 51-949 du 19 juillet 1951 relatif à la commercialisation de certains vins de la récolte 1950

(*J. O.* du 22 juillet 1951, p. 7925)

Article premier. — La formalité de l'échelonnement est levée pour les vins de la récolte 1950 bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou de l'appellation régionale « Vin d'Alsace » ou pouvant être vendus avec la dénomination « Vins délimités de qualité supérieure ».

Article 2. — Toutes dispositions contraires au présent décret sont abrogées.

—•—

Le mouvement des vins en Juillet

(en hl.)

	METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*		
Pendant le mois de Juill. 1951 A.O.C.).	316 700	néant
(V.C.C.).	2.841 549	467.694
Depuis le début de la campagne 1950-.51	31.589.241	11.606.233
Dans la période correspondante 1949-50.	27.099.534	11 612.054
II. *Consommation taxée*		
Pendant le mois de Juill. 1951 (A.O.C.).	202.986	néant
(V.C.C.).	3 166.550	73.936
Depuis le début de la campagne 1950-51.	35.342.764	876.869
Dans la période correspondante 1949-50.	34.351.255	873.160
III. *Stock commercial*		
Campagne en cours	8.422.022	1.159.179
Campagne précédente.	7.768.460	1.256 669

QUELLE SERA LA RECOLTE ?

Au 1er août les D.S.A. estimaient la récolte Métropolitaine à un peu plus de 53 millions d'hectolitres.

—•—

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Salon International des Vins. — Le Salon International des Vins est une manifestation économique des plus importantes ; fondé à l'occasion de la Foire Internationale de la Vigne et du Vin à Montpellier, il en est devenu la manifestation essentielle et le gage incontestable de son succès.

A la suite des grands organismes qui régissent l'économie viticole internationale : Office International du Vin, Fédération Internationale du Commerce en Gros des Vins, le Salon International des Vins de la Foire de Montpellier est créé pour faire passer dans la pratique et l'action les programmes théoriquement établis par ailleurs.

Le Salon International des Vins présente et fait déguster tous les vins de crus du monde. Les acheteurs : négociants, représentants, courtiers, restaurateurs, y sont appelés dans le monde entier pour confronter leurs besoins avec l'offre qui leur est faite, comparer les diverses qualités, étudier les techniques et les garanties nécessaires. Tous les grands crus du monde seront présentés par des délégués des nations productrices au cours de conférences destinées à expliquer les dégustations. Chaque pays pourra apporter ses tracts, ses brochures, tous ses moyens de propagande que le Salon International mettra à la disposition des acheteurs intéressés, aussi bien que des hommes de science : œnologues, ampélographes, réunis autour de la haute autorité de l'Université de Montpellier et de son Ecole d'Agriculture.

La Foire Internationale sera inaugurée le 6 octobre. Vers le 10 octobre commencera la Grande Semaine du Matériel Viti-Vinicole qui confrontera, en une manifestation unique au monde, tous les appareils de culture et de vinification présentés en action tant à la Foire que dans les grands domaines dépendant de l'Ecole Nationale d'Agriculture.

Les 7 et 8 octobre se dérouleront les grandes journées des Confréries Vineuses de France. Le 7, toutes les grandes Confréries enverront à Montpellier des délégations qui seront reçues par Rabelais, les Escholiers du Languedoc et les Chevaliers du Cep. Il y aura réception à la Faculté de Médecine et proclamation solennelle de la mise en perce de la vendange 1951. Cette cérémonie qui, l'année dernière s'est déroulée avec un succès incomparable, et qui a laissé un souvenir impérissable à ceux qui y ont assisté, sera cette année plus importante encore, car elle sera accompagnée d'une manifestation de : « La Viticulture Moderne », manifestation de masse de la viticulture française tendant à affirmer son importance dans la nation et dans le monde, et la pérennité de son action en faveur de la civilisation occidentale depuis les siècles les plus reculés. Des milliers de vignerons, des milliers d'enfants brandissant les pampres et chantant les hymnes de la vigne et du vin, témoigneront de cette puissance millénaire.

Le 8 octobre les Confréries Vineuses se rendront au pèlerinage vinicole annuel de l'Abbaye de Valmagne, et puis passant à Béziers iront célébrer l'antiquité de la civilisation de la vigne sur l'Oppidum gallo-romain d'Enserune..

—•—

Congrès pomologique de France. — La 82me Session se tiendra à Metz les 11, 12, 13 et 14 octobre prochain sous les auspices de la Société d'Arboriculture et de Viticulture de la Moselle.

—•—

Ecoles spécialisées. — *Ecole Régionale de Viticulture et d'Agriculture de Beaune* (Côte-d'Or). — *Institution Agricole Saint-Joseph* (agriculture et viticulture) *à Limoux* (Aude) :

Pour tous renseignements s'adresser aux Directeurs.

—•—

Assemblée générale de la CEA. à Venise. — La troisième Assemblée générale de la Confédération européenne de l'agriculture — CEA, aura lieu du *23 au 30 septembre 1951, à Venise*. En plus des questions administratives qui n'occupent qu'une place minime dans les délibérations, l'ordre du jour prévoit des rapports sur l'activité de l'Organisation des Nations Unis pour l'Alimentation et l'Agriculture — FAO, de l'Organisation européenne de coopération économique — OECE, du Conseil de

l'Europe et de l'Organisation respectivement du Bureau international du Travail (OIT et BIT).

Le thème principal sera l'examen du problème de « la coopération européenne dans la vente de divers produits agricoles » en tenant compte particulièrement des projets du gouvernement français. L'on traitera aussi de questions concernant la protection des dénominations de produits agricoles, appellations d'origine ou mode de fabrication, spécialement pour le vin et le fromage. On étudiera des propositions sur la production et la vente du vin en Europe et les mesures pour l'utilisation des surplus. Enfin un rapport sera présenté sur le marché de la laine, compte tenu de l'influence des nouveaux produits de remplacement.

Cinq Commissions spéciales : pour l'économie rurale, pour la technique agricole, pour la coopération et la mutualité, pour la famille paysanne et pour la forêt paysanne, se réuniront aussi à cette occasion. Parmi les nombreux sujets proposés à l'attention des participants, on relèvera spécialement les résultats d'une enquête, auprès des principales organisations nationales de producteurs de lait en Europe sur l'évolution future du prix de lait.

BIBLIOGRAPHIE

Bulletin technique d'information des ingénieurs des Services agricoles

Sous le titre « La Production Viticole — son Evolution », un numéro spécial de 184 pages groupe 33 études originales où, sous la signature de très hautes personnalités du Monde Viticole et de techniciens avertis sont exposées les considérations pertinentes sur l'orientation nouvelle à imprimer à la politique viticole et sur les améliorations à apporter aux techniques pour adapter la production aux exigences des marchés. — Prix fr. : **600.**

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (18), 9 à 11°, 265 à 285 ; Corbières Min 11 à 12°, 290 à 320. — Lézignan-Corbières (14), 9°5 à 10°5, 265 à 280 ; Corb. Minervois 11 à 12°, 290 à 320. — Narbonne (23), 9 à 9°5, 270 à273 ; 10°5 à 11°, 275 à 285 ; 11 à 11°5, 285 à 300 ; 11°5 à 12°, 295 à 310 ; 12 à 12°5, 310 à 330 ; Corbières 10°, 280 ; 12°, 310 ; 10° cotation spéciale : tendance 280.

Bouches-du-Rhône. — Arles (18), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard — Nimes (20), insuffisance d'affaires, pas de cote. — Gironde (16), le degré tonneau blancs secs V.C.C. : 10°, 2.300 ; 11°, 2.400 ; 12°, 2.600.

Hérault. — Béziers (17), insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (21), 9°5 à 11°, 270 à 300 ; 10°, 270 à 290 ; 10° cotation spéciale 290. — Sète (22), Vins de Pays, 9°5 à 11°, 270 à 300 ; Vins d'Algérie : Oran, 12 à 12°9, 450 à 470 ; 13° et au-dessus, 500.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (18), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (18), 10°5 à 11°5, 290 à 310 ; Blancs et rosés, pas de cote.

Vaucluse. — Avignon.

ALGÉRIE. — Alger (18), 1er choix 10 à 10°5, 325 ; 11 à 11°5, 340 à 345 ; blancs : pas d'affaires ; hors tranche 11°5 avec compensation 180 ; sur souches 11 à 12° ; 1re tranche libérable 315 à 325. — Mostaganem (18), insuffisance d'affaires, pas de cote ; sur souches, 1re tranche 345 à 350. — Oran (18), quelques petits lots à 400 ; sur souches, 1re tranche 350 à 360.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CH. DÉHAN

BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 12 AOUT AU 18 AOUT 1951

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
Rennes	18	14	5	20	10	P	19	7	2	21	11	»	21	11	»	24	14	»	23	12	»
Angers	21	15	6	21	9	P	21	7	P	20	9	»	22	11	»	24	14	»	24	12	»
Cognac	23	13	»	22	15	P	21	10	»	22	9	»	25	9		25	13	»	25	10	»
Bordeaux	24	11	»	22	12	P	21	9	»	22	11	»	23	11	3	25	14	»	24	9	»
Tours	21	14	P	22	12	P	21	9	»	21	10	»	22	10	»	24	13	»	26	13	»
Nevers	21	13	»	22	14	P	20	7	P	21	8	»	23	9	»	23	9	»	24	8	»
Agen	23	11	»	26	17	»	22	13	»	24	11	»	26	17	»	26	14	»	27	12	»
Clermond-Ferrand	23	9	»	26	13	P	18	11	»	22	7	»	25	14	8	23	10	»	24	9	»
Montélimar	25	11	»	27	17	»	26	15	P	25	14	»	27	16	5	27	14	P	25	15	»
Toulouse	22	10	»	26	18	»	22	15	»	24	12	»	27	15	1	25	14	»	26	11	»
Carcassonne	24	10	»	28	12	»	24	17	»	29	13	»	28	16	2	26	15	»	27	15	»
Perpignan	27	15	»	26	12	»	25	19	»	28	17	»	27	18	3	29	18	»	30	19	»
Montpellier	27	12	»	25	18	»	26	18	»	29	19	»	29	17	2	31	17	»	29	16	»
Reims	20	15	P	22	8	2	20	8	6	20	8	»	22	11	»	21	9	»	24	11	»
Strasbourg	23	12	»	26	14	»	21	9	1	21	8	»	23	12	»	24	11	»	23	11	»
Dijon	22	10	»	24	14	P	20	11	»	21	10	»	23	13	»	23	11	P	23	10	»
Lyon	24	10	P	26	16	»	21	13	P	22	10	»	24	14	11	23	11	»	24	10	»
Grenoble	23	10	»	27	13	»	25	16	27	23	10	»	26	16	5	25	12	1	24	10	»
Marseille	26	16	»	26	17	»	27	17	»	28	13	»	28	18	3	29	14	»	29	13	»
Nice	24	15	»	24	16	»	24	18		26	18	»	26	19	3	26	18	P	26	19	»
Ajaccio	25	12	»	26	12	»	26	16	P	27	14	»	28	15	»	30	14	»	29	13	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

Le fumier est rare,

Les engrais minéraux, seuls, fournissent les éléments indispensables : azote, acide phosphorique, potasse.

Le rôle de **l'HUMUS** dans les vignobles impose la nécessité absolue des amendements humiques.

en voilà !... à bas prix...

TERREAU de GADOUE

CRIBLÉ, TAMISÉ, INODORE

aussi riche que le BON FUMIER de FERME,

mais

" coûte beaucoup moins cher "

TABLEAU COMPARATIF DES PRODUITS FERTILISANTS CONTENUS DANS LE TERREAU DE GADOUES

	TENEUR MOYENNE pour MILLE KILOS				
	Azote	Acide phosphorique	Potasse	Magnésie	Chaux
1° Fumier d'étable. . .	5 k. 00	2 k. 14	5 k. 04		4 k. 80
2° Fumier d'écurie. . .	4 k. 67	2 k. 70	5 k. 11		8 k. 02
3° Terreau de Gadoues.	5 k. 00	4 k. 50	5 k. 00	7 k. 00	44 k. 00

- Livraison FRANCO par CAMIONS dans la région Provençale : **Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Var, Vaucluse.**
- Expédition par wagon dans toutes les régions.

ENTREPRISE G. DOBROUCHKESS

1, Rue Huysmans, PARIS (VI°) — 16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

Clarificateurs centrifuges à vins

De Laval

- Installations à poste fixe
- Groupes mobiles pour Caves Coopératives

Vins nouveaux :
Clarificateurs à fonctionnement continu.

Vins faits :
Clarificateurs hermétiques
Dégrossisseurs et finisseurs.

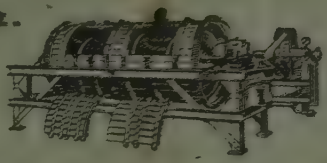
Vins de cru :
Clarificateurs hermétiques.

S-60

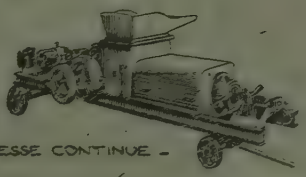
Sociétés ALFA-LAVAL - Société Anonyme au Capital de 330 000 000 frs
10, rue Charles-V - PARIS-IVe
Dépôt à ALGER : 7, Bd Thiers - Tél. 660-35 Tél. ARChives 75-11, TURbigo 94-20

Une rente servie gratuitement...

- PRESSE HYDRAULIQUE -
"TITAN"



- PRESSE HYDRAULIQUE A REBÊCHAGE AUTOMATIQUE -



- GROUPE MOTO PRESSE CONTINUE -

par les **PRESSOIRS COLIN**

27 Rue J.J. Rousseau - Montreuil/s/bois. Seine.

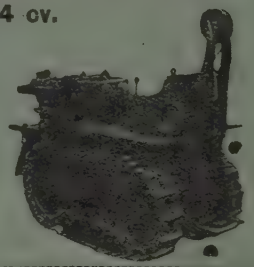
- Téléphone : AVRon 25-15 & 18 -

---

grâce à : Totalité des jus extraits..
Qualité des jus obtenus..
Facilité de la vinification..

66, - 72, - 78 c/m de large

Ard. Diesel 24 cv.



BAUCHET
1, Rue Jeanne-d'Arc
LYON

TOUTES VARIÉTÉS
VIGNES - ARBRES
Jeunes plants - Rosiers - Noyers greffés
PÉPINIÈRES **LEPAGE** & Cie
58e ANNÉE
CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE
ANGERS (M.-&-L.)
Représentants demandés
TÉLÉPH. 40-27

GUY & MITAL - MARMONIER FILS
— **29, Rue des Tuiliers - LYON** P. 15-97 —

MATÉRIEL VINICOLE

Pour Caves
et Particuliers
dans
toutes régions

Son installation moderne
Ses techniciens
Son expérience
Sa qualité

RÉFÉRENCES MONDIALES
MAISON CENTENAIRE

Agents dans toutes régions de France et tous Pays

CONTRE

TOUS INSECTES...
... UTILISEZ
RHODIATOX
SULPHOS (Ester Thiophosphorique)
Demandez notice à **RHONE-POULENC**, 21, rue Jean-Goujon, PARIS-8e
Dépositaire régional : **PUGI**, 5, allées Paul-Riquet, BÉZIERS
EN VENTE DANS TOUTES LES BONNES MAISONS ET COOPÉRATIVES

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

EN HIVER :

L'Anticryptogamique

LIQUIDE
A. V. 9341

DERHIVER 49

65 pour cent d'Huile de Goudron de Pin.
34 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
1 pour cent d'Alcools terpéniques.

Matières première pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 28.728.000 FRANCS
40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

APPERT · Æ · à PARIS

Assurez

LA QUALITÉ DE VOS VINS

en utilisant dès la vendange

ŒNOTANNIN

mis à la cuve

affirmera le corps, la tenue, le bouquet de vos vins

et

DISSERVOL

sur le moût

garantira une fermentation parfaite avec degré maximum

PRODUITS de QUALITÉ pour VINS de QUALITÉ

CHEVALLIER-APPERT

36, rue Copernic, PARIS (XVI°), BÉZIERS, 1, rue Parmentier

APPERT · PARIS

APPERT · PARIS

APPERT · Æ · à PARIS

PAVET

N'attendez pas au dernier jour

Retenez dès aujourd'hui à la

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

Vos Semences d'Automne :

BLE Docteur MAZET
BLE ETOILE de CHOISY
ESCOURGEON HATIF de GRIGNON
AVOINE ROUGE d'ALGERIE
AVOINE d'HIVER du PRIEURE
AVOINE La GAILLARDE
VESCE de CERDAGNE

Sélection...

Reproduction...

Coopérative Agricole Lauragaise à CASTELNAUDARY (Aude)

LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES

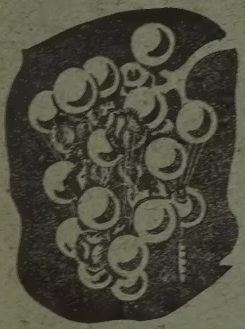
OXYCHLORURES DE CUIVRE

NICOTINE

"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique

Administration et Vente — 32, rue Thomassin, LYON — TÉL. : GAL. 55-01

Usine — LE PONTET (Vaucluse) — TÉL. : AVIGNON 15-46



Contre les VERS de la GRAPPE à toutes les générations

Gesarol

récoltes saines
rendements plus élevés.

52

Viticulteurs ! Négociants en vins !

Tout ce qui concerne la Vigne et le Vin se trouve à votre disposition à

"TOUT POUR LA CAVE"

Fournitures pour chais et distillerie
Matériel viticole - Matériel d'arrosage

F. DUVERNAY, 2, rue Sigorgne

Allo : 11-92 **Macon** (S.-et-L.)

DISPONIBLE IMMEDIATEMENT :

Un tombereau « Bacchus » de 1.500 litres, neuf. P. MONESTIER, Castelnaudary (Aude).

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Depuis plus d'un siècle au service de l'Agriculture

LES USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis — MARSEILLE

VOUS CONSEILLENT

Contre le Mildiou : LA BOUILLIE SCHLŒSING
LA CUPROSTÉATITE
LE SOUFRE MAJOR

Contre l'Oïdium : LE SOUPOR, LE SCHLOSOUFRE
(SOUFRE MOUILLABLE)

Contre pucerons, chenilles, etc. : L'OLENIC, LE SOUPRENIC,
LE PARASITOX, LE SCHLODETE 50 (D.D.T.).

ET POUR TOUTES CULTURES LEURS
SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.